

No: 295 – Mahreç İşareti

ŞANLIURFA AÇIK EKMEĞİ (URFA AÇIK EKMEĞİ)

TESCİL ETTİREN

ŞANLIURFA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 295
Tescil Tarihi	: 20.12.2017
Başvuru Tarihi	: 16.08.2017
Başvuru No	: C2017/088
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye/ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dünyada çok özel bir yeri olan Türk mutfağı ve özelde Şanlıurfa mutfağı, mutfak kültürünün en önemli temel taşlarındandır. Şanlıurfa mutfağını böylesine müstesna bir hale getiren, sahip olduğu kültürel ve tarihsel birikimidir. Yemek kültürü, bir kentin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa gibi 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olan bir kentin yemek kültürünün zengin olması, bu uzun geçmişte aranmalıdır. Şanlıurfa mutfağının şekillenmesinde coğrafi şartlar ve tarihin rolü olduğu kadar, farklı etnik ve dinsel dokuların da etkisi olmuştur. Şanlıurfa, tarih boyunca farklı kültürlerin harmanı içindeki desen ve simgeleri bünyesine katmayı bilmiş fakat yeme içme konusunda kendine has mutfağı oluşturabilmiş nadir kentlerdendir.

Şanlıurfa Açık Ekmeği de Şanlıurfa mutfağının önemli bir unsurudur. Şanlıurfa Açık Ekmeğindeki ayırt edici özellik; yukarıda da belirtildiği gibi bin yıllardan beri gelen kültür, bilgi ve ustalık birikimi ile ekmeçlik buğday ununun; su, ekşi hamur (ekşi maya) ve tuzun karıştırılması ile yapılması ve ince oval şekil verilerek taş fırında pişirilmesidir.

Taş fırınların tabanı çamur ve kara taşla yapılır. Taban döşenirken döşenen kara taşın altı (1 metre derinliği boyunca) tuz ve cam kırıklarıyla doldurulur, üzerine kara taş dizilerek ocağın tabanı oluşturulur. Daha sonra yuvarlak şekil verilerek 40 cm uzunluğunda 25-30 cm yüksekliğinde düzgün taşlarla kenar çerçeveleri oluşturulur. Tabanı kara taştan oluşan fırının üst kubbesi odun külü tuz ve su karışımıyla oluşturulmuş çamurla sadece ateş tuğlaları birleştirilerek daralan bir çapla örtülür.

Üretim Metodu:

Ekşi hamurun üretimi (maya):

Un ve su karıştırılır (% 75 un ve % 25 su), üzeri örtülerek yaklaşık 4-5 saat tahta hamur teknesinde dinlendirilir (fermente olması beklenir).

Ekmeğin üretimi:

Temel bileşenler olan %60 un, % 25 su, %14 ekşi hamur (maya), %1 oranında tuz, 10-15 dakika yoğrularak 20-30 dakika dinlenmeye bırakılır. Şanlıurfa Açık Ekmeği üretiminde Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde tanımlanan ekmeçlik buğday unu ve/veya tam buğday unu dışında buğday unu kullanılmamalıdır. Dinlenen hamur parçalara ayrılarak daha sonra çevirici ustası tarafından kuru elle şekil verilerek yuvarlak hale getirilir. Yumak haline gelen hamur yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen bu yumaklar çevirici ustası tarafından yuvarlak şekilde açılır. Açılan bu hamura parlaklık vermesi için (önceden hazırlanmış % 15-20 oranında un ve % 80-85 oranında suyun karışımından meydana gelen) bulamaç diye adlandırılan karışımdan 30-40 gr alınarak hamurun yüzeyine sürülür. Daha sonra tırnakçı ustası tarafından elle açılmış hamur (75 cm ile 1 metre arasında) daha da uzatılarak elin üst tarafıyla (parmak uçlarının tersiyle) uzunlamasına hafif çizikler yapılır. Bu çizikler hamurun pişerken kabarmasını önler. Daha sonra ocakçı (şatır) diye adlandırılan fırıncı ustası tarafından pişirilmek üzere yöreye özgü taş fırına yerleştirmek için küreğin üzerine konulurken en son şekli verilir ve kürek aracılığıyla (meşe, kavak gibi orman ürünlerinden yararlanılarak) ısıtılmış olan, gür alevli ocağa fırın küreği yardımıyla ekmeçler fırının tabanına yerleştirilir.

Pişirme işleminde ocak sadece sağ köşesi ateş yakılarak ısıtılır. Yaklaşık 30 saniyede pişen ekmeç yedek kürek ile fırından çıkartılarak satışa sunulur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Şanlıurfa Açık Ekmeği yöre ile özdeşleşen, bin yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir unlu mamuldür. Hazırlanması, ekmeğe bulamaç sürüldükten sonra şekil verilmesi, yöreye özgü fırınlarda pişirilmesi ustalık gerektirmektedir. Ekmeğin yapımında, Şanlıurfa'da üretilen buğdaydan elde edilen un kullanılır.

Denetleme:

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde,

Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 kişi,

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi,

Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odasından 1 kişi,

Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişiden oluşan denetim merci tarafından denetimler yürütülür.

Denetim merci, ekmeğin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilmesini, üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrolünü yapar. Ayrıca gerektiğinde görevlendirme ve ilgili tüm süreçleri yönetir ve ayrıca coğrafi işaretlemenin takibi konularında gerekli denetim işlemlerini yürütür.

Denetim merci denetimini yılda bir defa düzenli olarak yapar ve sonuçlarını raporlar. Ayrıca haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Şikâyet, şüphe üzerine veya ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapabilir veya toplanabilir. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.